

Bažantí prsa na smržové smetaně

Ingredience:

Prsa z 3 mladých bažantů, 10 sušených smržů, 1 sklenice bílého vína, 2 misky drůbežního vývaru, 200g smetany, zelená část z pórků, sůl, mletý pepř, máslo na pečení.

Příprava:

Smrže namočíme do bílého vína. Maso osolíme, opepříme a opečeme z obou stran na pánvi. Přidáme smrže a vývar. Zakryjeme a necháme zhruba 20 minut podusit. Vyjmeme maso z pánve a udržujeme ho teplé. Do pánve přidáme smetanu a zamícháme. Maso posypeme pórkem.

Naši žáci oboru Kuchař- číšník doporučují:

Podáváme s vařenými nudlemi.

